

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАРАЧАЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА КУОРТНОГО ПОСЕЛКА ДОМБАЙ»**

(МКОУ КГО «СШ кп. Домбай»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ «СШ кп. Домбай»



Блиимготов А.И.
31.08.2020

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	мероприятие	место контроля, нормативные документы	периодичность	ответственный	учетно- отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Бракеражная комиссия	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом	Номенклатура продукции,	2 раза в год	Повар, Бракеражная комиссия	Протокол проверки

	вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус.		Соц. педагог	
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	Ежедневное 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии
11.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, Бракеражная комиссия отв. за питание	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Зона для мытья и сушки рук в столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Повар	Акт списания
14.	Соблюдение	Посудомоечная	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Акт проверки

	санитарных правил при мытье посуды	машина			
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Бракеражная комиссия	Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Бракеражная комиссия	Акты проверки